

els nostres		nuestros		our	
plats		platos		dishes	
Olives macerades	3,5	Aceitunas maceradas	3,5	Marinated olives	3,5
Gilda amb anxova (unitat)	2,5	Gilda con anchoa (unidad)	2,5	Gilda with anchovy (piece)	2,5
Gilda seitó (unitat)	2,5	Gilda boquerón (unidad)	2,5	Gilda with pickled anchovy (unitat)	2,5
Anxoves i seitons amb fons de tomàquet de l'hort	13,8	Anchoas y boquerones con fondo de tomate del huerto	13,8	Anchovies and pickled anchovies with a garden tomato base	13,8
Escopinyes enllaunades	12,6	Berberechos enlatados	12,6	Canned cockles	12,6
Musclos en escabetx	10,9	Mejillones en escabeche	10,9	Pickled mussels	10,9
Gaspatxo de Palamós	8,7	Gazpacho de Palamós	8,7	Palamós gazpacho	8,7
Salmorejo	9,3	Salmorejo	9,3	Salmorejo	9,3
Ensaladilla de ventresca	9,8	Ensaladilla de ventresca	9,8	Tuna belly salad	9,8
Mousse de foie amb cruixents	14,5	Mousse de foie con crujientes	14,5	Foie mousse with crispy toasts	14,5
Natxos amb guacamole i formatge	10,3	Nachos con guacamole y queso	10,3	Nachos with guacamole and cheese	10,3
Hummus Mestral amb cruixents	9,4	Hummus Mestral con crujientes	9,4	Mestral hummus with crispy toasts	9,4
Truita de patates	7,3	Tortilla de patatas	7,3	Potato omelette	7,3
Truita de patates i sobrassada	8,2	Tortilla de patatas y sobrasada	8,2	Potato omelette with sobrasada	8,2
Amanida de burrata	14,8	Ensalada de burrata	14,8	Burrata salad	14,8
Amanida La Fresca	13,4	Ensalada La Fresca	13,4	La Fresca Salad	13,4
(quinoa, coliflor, bròquil, boniato, espinacs, carbassó, curly kale, lleties, tomàquet sec, formatge feta i vinagreta)		(quinoa, coliflor, brócoli, boniato, espinacas, calabacín, kale, lentejas, tomate seco, queso feta y vinagreta)		(quinoa, cauliflower, broccoli, sweet potato, spinach, zucchini, curly kale, lentils, sun-dried tomato, feta cheese, and vinaigrette)	
Amanida de formatge de cabra i encenalls de pernil	12,9	Ensalada de queso de cabra y virutas de jamón	12,9	Goat cheese salad with ham shavings	12,9
Taula d'espatlla ibèrica (cebo de campo de Extremadura)	13,5	Tabla de paleta ibérica (cebo de campo de Extremadura)	13,5	Iberian pork shoulder board (cebo de campo de Extremadura)	13,5
Taula de pernil ibèric (cebo de campo de Extremadura)	18,5	Tabla de jamón ibérico (cebo de campo de Extremadura)	18,5	Iberian ham board (cebo de campo de Extremadura)	18,5
Taula de formatges	19,5	Tabla de quesos	19,5	Cheese board	19,5
Bikini clàssic	6,9	Bikini clásico	6,9	Classic Bikini	6,9
Bikini trufat	8,2	Bikini trufado	8,2	Truffled Bikini	8,2
Torradetes amb brie, sobrassada i mel	9,8	Tostadas con brie, sobrasada y miel	9,8	Toasts with brie, sobrasada, and honey	9,8
Gyozes de gamba vermella i verdures amb wakame (5 unitats)	12,9	Gyozas de gamba roja y verduras con wakame (5 unidades)	12,9	Red prawn and vegetable gyozas with wakame (5 pieces)	12,9
Tàrtar de tonyina	17,9	Tartar de atún	17,9	Tuna tartar	17,9
Steak tartar	18,9	Steak tartar	18,9	Steak tartar	18,9
Pop a la gallega	18,9	Pulpo a la gallega	18,9	Galician-style octopus	18,9
Tataki de tonyina	19,9	Tataki de atún	19,9	Tuna tataki	19,9
Carpaccio de gamba vermella de Palamós	24,9	Carpaccio de gamba roja de Palamós	24,9	Palamós red prawn carpaccio	24,9
Pa de coca amb tomàquet	4,8	Pan de cristal con tomate	4,8	“Pa de coca” with tomato	4,8
Pa de coca amb tomàquet i all i oli	5,8	Pan de cristal con tomate y alioli	5,8	“Pa de coca” with tomato and alioli	5,8